

Szakszuka z kaparami i oliwkami



SMAK_PL



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

pomidory malinowe	3 sztuki
czosnek	1 ząbek
cebula	1 sztuka
kapary całe Smak	1 łyżeczka
czarne oliwki Smak	1 łyżka
oliwki zielone Smak	1 łyżka
jajka	2 sztuki
oliwa	2 łyżki
masło	1 łyżka
bagietka	1 sztuka
bazylia	kilka sztuk liście

Do smaku:

pieprz czarny mielony
słodka papryka Prymat
oregano suszone Prymat
sól morska

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Cebulę kroimy w kostkę, czosnek siekamy. Pomidory zalewamy wrzątkiem, obieramy i kroimy w kostkę.

Na dużej patelni rozgrzewamy oliwę z masłem i smażymy cebulę z czosnkiem. Gdy się zrumienią, dodajemy pomidory i doprawiamy do smaku papryką słodką. Następnie dodajemy posiekane kapary i oliwki. Całość doprawiamy do smaku solą, pieprzem, oregano i mieszamy. Smażymy, aż pomidory puszczą sok i zamienią się w gęstą masę.

Do duszących się pomidorów wbijamy jajka, przykrywamy i dusimy ok. 3 minut.

Tak przygotowaną szakszukę podajemy z listkami świeżej bazylii i chrupiącą bagietką.